



Paksoistamppot met spekjes en rode peper

Met geroosterde sesamzaadjes, sojasaus en zoetzure komkommer

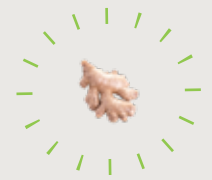


Totaal: 25-30 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Paksoi is een graag geziene gast in allerlei Aziatische gerechten. Van noedelsoep tot wokgerecht – deze Aziatische koolsoort voelt zich overal thuis. Vandaag kies je een verrassend gerecht voor de paksoi: stamppot! Naast de paksoi gebruik je nog veel meer Aziatische ingrediënten: van geroosterde sesamzaadjes en sojasaus tot zoetzure komkommer – je herkent het Hollandse in de stamppot bijna niet terug!



GEMBER

Gember is de wortel van een plant. Heb je wat over? Snijd het in dunne plakjes en giet er heet water op voor een huisgemaakte gemberthee.



Komkommer *



Kruimige aardappelen



Bataat



Rode peper *



Verse gember



Knoflookteen



Paksoi *



Limoen



Sesamzaad



Spekblokjes *



Sojasaus

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, wok of hapjespan, koekenpan, saladekom, schuimschaan en aardappelstamper.

Laten we beginnen met het koken van de **paksoistamppot met spekjes en rode peper**.



1 ZOETZUUR MAKEN

Snijd of schaaf de **komkommer** in dunne linten. Meng in een saladekom de suiker en wittewijnazijn en voeg hier de **komkommer** aan toe. Zet apart. Kook ruim water in een pan met deksel voor de aardappelen en bataat.



2 KOKEN EN SNIJDEN

Schil ondertussen de **aardappelen** en **bataat** in grove stukken en kook, afgedekt, in 15 – 17 minuten gaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen. Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **peper** fijn. Schil de **gember** en snijd of rasp fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd het witte en het groene deel van de **paksoi** klein en bewaar het groene en het witte deel apart van elkaar. Snijd de **limoen** in parten.



3 ROOSTEREN EN BAKKEN

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **sesamzaad**, zonder olie, tot het begint te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit ondertussen een wok of hapjespan op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes**, zonder olie, in 4 – 5 minuten knapperig. Haal de **spekjes** met een schuimschaan uit de pan en bewaar apart. Laat het bakvet in de pan.



4 PAKSOI BAKKEN

Verhit dezelfde wok of hapjespan op middelhoog vuur en fruit de **knoflook**, **gember** en **rode peper** 1 – 2 minuten in het **bakvet** van de spekjes. Voeg het witte deel van de **paksoi** toe en bak 4 minuten mee. Voeg het groene deel en de **sojasaus** toe en bak nog 1 minuut mee.



5 STAMPPOT MAKEN

Stamp de **aardappelen** en **bataat** met de aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de roomboter en een scheutje melk toe om het smeug te maken en breng op smaak met peper en zout. Stamp op het laatst de gebakken **paksoi** met de **knoflook**, **gember** en **rode peper** erdoor.



6 SERVEREN

Verdeel de **stamppot** over de borden, garneer met de gebakken **spekjes** en het **sesamzaad** en serveer met de **limoenparten**. Serveer de **komkommerlinten** naast de **stamppot**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Komkommer (st)*	½	1	1½	2	2½	3
Kruimige aardappelen (g)	150	300	450	600	750	900
Bataat (g)	225	450	675	900	1125	1350
Rode peper (st)*	½	1	1½	2	2½	3
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Paksoi (st)*	½	1	1½	2	2½	3
Limoen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Sesamzaad (g) 11) 19) 22)	5	10	15	20	25	30
Spekblokjes (g)*	25	50	75	100	125	150
Sojasaus (ml) 1) 6)	5	10	15	20	25	30

Zelf toevoegen

Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Melk	scheutje					
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3192 / 763	409 / 98
Vet totaal (g)	34	4
Waarvan verzadigd (g)	13,4	1,7
Koolhydraten (g)	90	12
Waarvan suikers (g)	25,0	3,2
Vezels (g)	11	1
Eiwit (g)	18	2
Zout (g)	2,7	0,3


ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 11) Sesam

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).